## 圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

| 型　名 | NP-SA10 |
|---|---|
| ●お客様 お名前 | ☎ |
| ご住所　〒 | |
| ●お買い上げ日　年　月　日 | ●販売店名・住所 |
| 保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年 | ☎ |

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。［なべ B323-6B］

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   （ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書のご提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   （ト）消耗品などの交換。
   （チ）下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
   - 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   - なべの中で酢を使った場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

**象印マホービン株式会社**
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得

### PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

### SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-SA型 Ⓗ Ⓖ Ⓕ

NP-SA

家庭用

# 圧力IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-SA10型 1.0Lサイズ

# 取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

# 安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

| | |
|---|---|
| ⚠ 警告 | 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。 |
| ⚠ 注意 | 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。 |

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注意
⚠記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止
⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

## ⚠ 警 告

### 圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。
内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

**取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない**

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や豆類を混ぜた炊飯（グリーンピースご飯や赤飯）
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

**圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない**

**圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める**

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

**炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける**

**改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

**蒸気口に手を触れない**

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

**ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**

感電・けがをすることがあります。

**水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない**

ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

## ⚠ 警 告

**コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。

**コードを傷つけない**

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

**差込みプラグに蒸気を当てない**

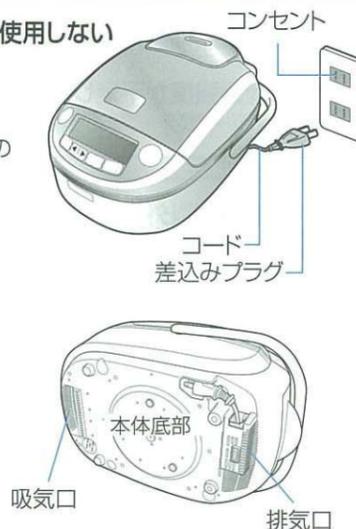
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

**子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

**吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない**

感電・異常動作してけがをすることがあります。

**交流100V以外では使用しない** 火災・感電の原因になります。

**差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

**差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**

火災の原因になります。

**定格15A以上のコンセントを単独で使う**

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

**異常・故障時には直ちに使用を中止する** そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

**このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する**

## ⚠ 注 意

**使用中や使用直後は、高温部に触れない。また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する**

やけどの原因になります。

**本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない**

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

# 安全上のご注意 つづき

## ⚠ 注 意

**水のかかるところや、火気の近くでは使用しない** 感電・漏電・変形の原因になります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない** 火災の原因になります。

**専用なべ以外は使用しない** なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

**壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

**本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありません。**

**荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない**
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

**使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く**
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

**お手入れは冷めてから行う** 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く**
感電・ショートして発火することがあります。

**コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う** 差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

**心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください**
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

## お願い

**磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

**本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

**なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない**

MAX

**なべに傷をつけたり変形させない**
うまく炊けない原因になります。

**本体庫内・羽釜ヒーター・なべ・ソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない**
ごはんが焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

異物は取り除く

**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
感電・故障の原因になります。

**空だきをしない** 故障の原因になります。

**IHクッキングヒーターの上で使わない**
故障の原因になります。

**直射日光が当たる所で使わない** 変色の恐れがあります。

**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

**なべを床に落としたり強くぶつけたりしない**
なべ外側の加熱層が破損してうまく炊けない原因になります。

**吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上）で使用しない**
故障の原因になります。



# 各部のなまえと扱い方

## 操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

**表示部**
（すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。（静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。）

**「とりけし」キー**
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

**「炊飯/再加熱」キー**
炊飯や再加熱するときに使う

**「お米選択」キー**
→P.13

**圧力表示**
圧力がかかっているときに表示する

**「保温選択」キー**
「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う → P.18

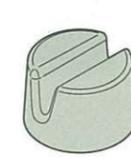
**「メニュー選択」キー**
メニューを選ぶときに使う → P.13

**「時刻合わせ」キー**
現在時刻を合わせるときに使う（3秒以上押す） → P.11
予約時刻を設定するときに使う →P.20

**「予約」キー**
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う → P.20

## 付属品

しゃもじ

しゃもじ置き

計量カップ
白米用（180mL）
無洗米専用（171mL）

# 各部のなまえと扱い方 つづき

## なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は、傷がつくとはがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

**準備のとき**
- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

**炊き上がったとき**
- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

**お知らせ** なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.31

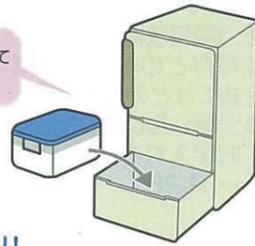
**お手入れのとき**
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

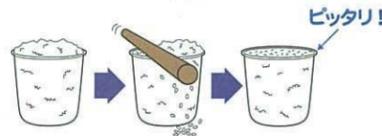
# おいしく炊いて・おいしく保温

## おいしく炊く

### ●良い米を選ぶ

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。
精米後は時間の経過とともに質が低下します。
少量での購入や、密封容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。
精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2ヶ月以内が目やすです。

密閉容器に入れて冷蔵庫へ

### ●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。
計量米びつや市販のカップ（200mL）では差が出ます。

ピッタリ！

### ●手早く洗う

→ 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

「洗う」目的は白米の表面に付着するぬかやゴミなどを除くことです。
昔は「とぐ」（水の中でこするように洗う）という方法をとっていました。
現在では米の性質、精米方法が変わり、ぬかやゴミなどの混入も少なくなっていますので、米は「洗う」という方法で十分。最近は洗わなくてもよい「無洗米」も販売されています。（すすぎは必要です）

## 米の洗い方

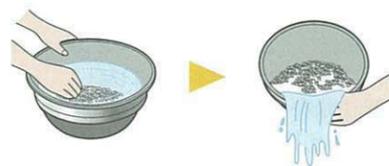
①すすぐ：最初はたっぷりの水（ボウルにためた）で大きく2～3回かき混ぜ（約10秒以内）、水はすぐに捨てる（←2回繰り返す）

米は最初の水を吸収しやすいので、ぬか臭がつかないように素早く捨てる

②洗　う：次の内容を2～3回繰り返す

2～3回繰り返す

| 繰り返しの目やす | 3カップ以下 | 4カップ以上 |
|---|---|---|
| | 2回 | 3回 |

③すすぐ：最後にたっぷりの水（ボウルにためた）で手早く2回すすぐ
（①～③を10分以内で行えるようにする）

**注意!** 湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

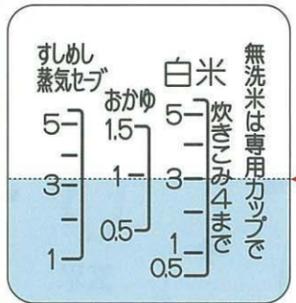
### ●正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。
水位目盛は標準的な目やすですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

| 米の種類 | 軟質米・胚芽精米 | 新米 | 古米・硬質米 |
|---|---|---|---|
| 水加減 | 水位目盛どおり | 水位目盛より少なめ | 水位目盛より少し多め |

●水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

白米・無洗米とも3カップのとき

すすめし蒸気セーブ　おかゆ　白米　炊きこみ4まで　無洗米は専用カップで

水位目盛の白米「3」まで水を入れる

### ●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水（pH9以下）を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

アルカリ度数 pH 9 以下の水を使用する

### ●米を平らにする

炊飯ジャー本体にセットする前に、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。

米が平らになるように

### ●なべの外側についた水分をきれいにふき取る

なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けません。

### ●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたりします。
●ご飯をほぐし忘れているときは、ほぐし忘れブザーがなります。 →P.18「保温見張り番について」参照
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

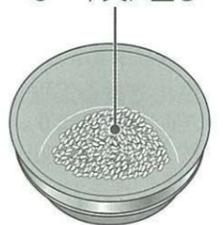
## おいしく保温

### ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

### ●ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

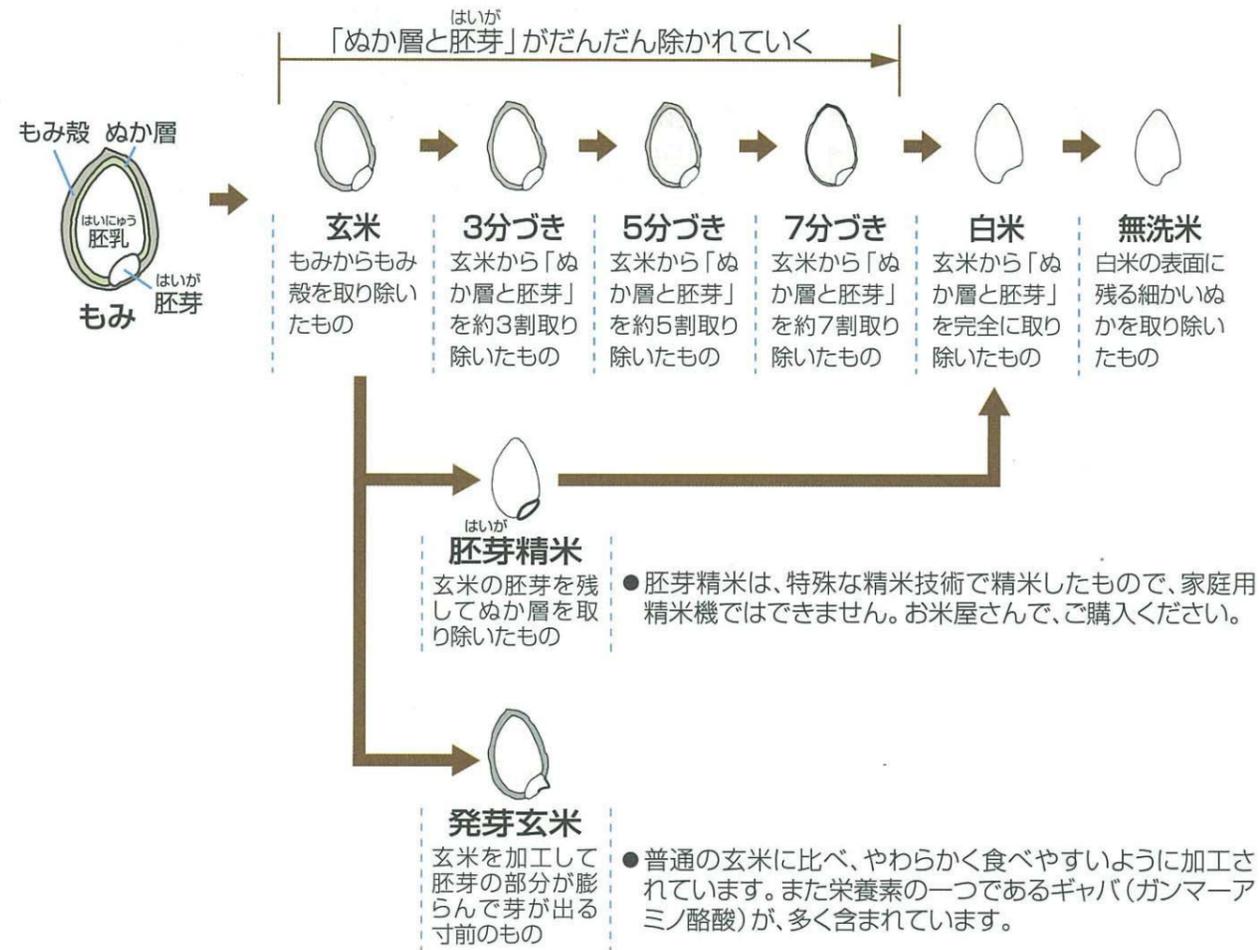
●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●24時間（「高め保温」では12時間）以上
●しゃもじを入れたまま

### ●中量のご飯は平らに、少量のご飯はなべ中央に盛る

# 米のお話

## 米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機ではできません。お米屋さんで、ご購入ください。

●普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすいように加工されています。また栄養素の一つであるギャバ(ガンマーアミノ酪酸)が、多く含まれています。

# 玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
　また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

## 玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
　ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。



# 時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

## 時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。
●炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

**1** なべを入れ、差込みプラグを差し込む

**2** ◀または▶を3秒以上押す。時刻表示が点滅したら◀または▶を押して表示を現在時刻に合わせる

▶キー：1分単位で進む
◀キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

**3** 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

## 報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

**報知の種類とタイミング**

| 鳴るタイミング ＼ 報知の種類と用途 | メロディー報知<br>この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。 | ブザー報知<br>メロディー報知をブザー音に変えたいときに。 | サイレント報知<br>報知音を消したいときに。 |
|---|---|---|---|
| 炊飯を開始するとき | きらきら星 | 「ピッ」 | |
| タイマー予約操作が完了したとき | きらきら星 | 「ピッ」 | |
| 炊飯/再加熱が終了したとき | アマリリス | 「ピー」×5回 | 鳴りません |
| 外ぶたを閉め忘れたとき | 「ピッピッ」×2回 | | 鳴りません |
| ご飯をほぐし忘れたとき | 「ピッピッ」×2回 | | 鳴りません |

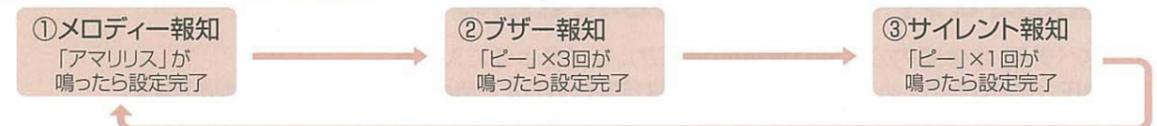
**切りかえ方法**

**1** なべを入れ、差込みプラグを差し込む

**2** ○予約 を3秒以上押す

**3** 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

**報知の切りかわりと設定完了音**　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。